

Dorsz w migdałach

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszna ryba

Czas przygotowania: 35 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z dorsza - 4 szt.
- cytryna - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- płatki migdałowe - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżeczka(i)
- sól, pieprz -
- natka, olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Filety skropić sokiem z cytryny i odstawić na 15 minut do lodówki. Po tym czasie każdy kawałek ryby posolić i popieprzyć. Obtoczyć w mące i w roztrzepanym jajku, a następnie w płatkach migdałowych. Rozgrzać olej na patelni i smażyć opanierowane filety po 4 minuty z każdej strony. Podawać gorące z kawałkiem masła, zieloną sałatą, natką i plasterkiem cytryny.

Jak podawać?

gorące z kawałkiem masła, sałatą i plasterkiem cytryny